nieuws

Topchefs zijn niet altijd uitmuntende zaakvoerders

nieuws

Uitgerekend op de dag dat ze hun eerste ster kregen, legden de chefs van Fleur Sur l'Eau in Dendermonde de boeken neer. Een tragische timing, reageert hun advocaat.

24 NOVEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
culinair

Een tragische timing, zo becommentarieert advocaat Geert Lenssens de eerste Michelinster voor restaurant Fleur Sur l'Eau in Dendermonde. Uitgerekend op de dag dat ze hun eerste ster kregen, legden de chefs van het restaurant de boeken neer. Volgens Lenssens namen ze die beslissing "uit noodzaak maar ook als protest".
"De btw-verlaging voor restaurants komt een jaar te laat", aldus de advocaat. In een persbericht zegt chef Dominique Tondeurs dat in ons land jonge talenten in de gastronomie, net als jonge topsporters, aan hun lot worden overgelaten. Een beloftevolle zaak die de dingen volgens het boekje wil doen, heeft volgens hem geen kans op overleven door de strenge reglementering.
De geruchtenmolen heeft het over privéredenen en over de moeilijke zoektocht naar geschikt personeel als reden voor de sluiting van Fleur Sur l'Eau. De jaarrekening van de overkoepelende BVBA Fleur vertelt echter ook het verhaal van veel schulden en een negatief eigen vermogen, een negatieve kasstroom, kosten die hoger liggen dan de omzet en een fors nettoverlies van dik 90.000 euro op het einde van 2008.
Een financiële analyse van de vele Belgische restaurants leert in elk geval dat getalenteerde koks niet per definitie briljante ondernemers zijn. Zo is De Koopvaardij, een ambitieus Antwerps restaurant dat vorig jaar een Michelinster kreeg, al vele jaren verlieslatend. Tweesterrenrestaurant 't Zilte in Mol keerde vorig jaar zijn nettoverlies om naar een winst van bijna 62.000 euro, maar kreunt wel onder een negatief eigen vermogen en een half miljard euro kortetermijnschulden.

Kasteel Withof, een restaurant met een Michelinster in Brasschaat, legde vorig jaar de boeken neer met een eigen vermogen dat 5,5 miljoen euro onder nul gezakt was. En chef Danny Horseele van 't Molentje in Zeebrugge, goed voor twee Michelinsterren in 2008, kreeg zelfs een strafklacht aan zijn broek omdat hij onzorgvuldig met de middelen van het restaurant zou zijn omgesprongen. 't Molentje is intussen failliet, Horseele drijft een nieuwe, eigen zaak in het naburige Dudzele.
Volgens De Tijd, dat de sector van de sterrenrestaurants onder de loep nam, dienden De Koopvaardij, Hertog Jan in Brugge of de Plezante Hof in Hamme de jongste jaren zulke belabberde jaarrekeningen in dat aandeelhouders zich zelfs afvroegen of ze het bedrijf niet beter ter ziele lieten gaan. Een Michelinster kan een chef als een molensteen om de hals hangen, zo lijkt het dus wel.
Nochtans zijn er ook voorbeelden van het tegendeel. Het Hof van Cleve in Kruishoutem en de Karmeliet in Brugge, de twee driesterrenrestaurants die Vlaanderen rijk is, zijn behalve toprestaurants ook geweldig gezonde bedrijven: de keuken van Peter Goossens draaide in 2008 een nettowinst van ruim 93.000 euro op een brutomarge van goed 951.000 euro, die van Geert Van Hecke puurde 29.000 euro winst uit een brutomarge van dik 798.000 euro.

Bron: Belga/De Tijd/De Morgen

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page:
https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada